



# Grappa di Sagrantino

(distillato) Si tratta di una grappa proveniente dalla distillazione e vinacce molto cariche, in gergo "grondanti" di Sagrantino, eliminando testa e coda per ottenere solo la parte migliore della lavorazione. La distillazione avviene in alambicco discontinuo a vapore.

Un grappa giovane, cristallina, di colore chiaro, con un'aroma persistente e avvolgente, ma delicato. Il sapore è pieno, elegante, pronunciato e armonico. Equilibrata nel sapore e fragranza, con un ottimo equilibrio naso-palato.

Sull'etichetta, come per il vino DOCG Sagrantino, Goretti, c'è il simbolo della cantina, un muro appartenente all'epoca dei saraceni.

Si tratta di un fine pasto classico di un buon pasto, in Italia è molto comune dopo il caffè o in "correzione" di esso.

Servire a 12°C (o a temperatura ambiente), perfetta nei specifici bicchieri di grappa ad ampolla.



Formati bottiglia

